

Утверждаю

Заведующая детским садом
МДОУ №27 "Цветик-семицветик"
Махалова Т.В./

МЕНЮ

15 апреля 2024 г.

Ясли 12 часов

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Завтрак								
2010	3	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	5		4,1		37	0
2008	32	КАША МАННАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ	150	4,2	5,3	18,3	138	0,5
2010	66	ЧАЙ С САХАРОМ	180	0,1		9,2	37	0
2008	1	БАТОН-ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ "УМНИЦА"	27	2,2	0,3	13,3	65	0
Итого			362	6,5	9,7	40,8	277	0,5
II Завтрак								
2008	к/к	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	150			7,6	30	0
Итого			150			7,6	30	0
Обед								
2010	10	ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ	40	0,6	2,9	4,3	46	1,8
2012	16	СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ	180	6,9	2,2	12,4	99	4,9
2012	53	"ЁЖИКИ" МЯСНЫЕ	120/30	13	12,7	15,4	228	1,3
2008	401	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ	150	0,4		11,1	47	0,1
2008	2	ХЛЕБ РЖАНОЙ "ДАРНИЦКИЙ"	32	2,5	0,4	16,5	80	0
Итого			552	23,4	18,2	59,7	500	8,1
Уплотненный полдник								
2010	70	СНЕЖОК 2,5% ЖИРНОСТИ	111	3	2,8	12	88	1
2012	41	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	80	8,2	10,3	1,6	133	0,1
2010	71	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК НА МОЛОКЕ	150	3,3	3,6	13,2	99	0,6
2008	1	БАТОН-ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ "УМНИЦА"	27	2,2	0,3	13,3	65	0
2008	60	ФРУКТЫ	95	1,4	0,5	20	91	9,5
Итого			463	18,1	17,5	60,1	476	11,2
Всего				48	45,4	168,2	1283	19,8

Медицинская сестра

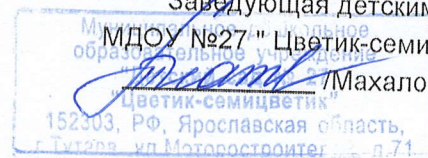
Волкова И.В.

Шеф-повар

Ваганова Ю.А.

Утверждаю

Заведующая детским садом
МДОУ №27 "Цветик-семицветик"
Махалова Т.В./



МЕНЮ

15 апреля 2024 г.

Сад 12 часов

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Вита-мин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г		
Завтрак								
2010	3	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	8		6,2	0,1	57	0
2008	32	КАША МАННАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ	180	5	6,6	22,2	169	0,6
2010	66	ЧАЙ С САХАРОМ	180	0,1		9,2	38	0
2008	1	БАТОН-ПШЕНИЧНЫЙ ИОДИРОВАННЫЙ "УМНИЦА"	36	2,9	0,4	17,8	86	0
Итого			404	8	13,2	49,3	350	0,6
II Завтрак								
2008	к/к	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	180			8,4	34	0
Итого			180			8,4	34	0
Обед								
2010	50	ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ	50	0,7	3,2	5,2	53	2,2
2012	16	СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ	180	7	1,7	12,5	94	4,8
2012	80	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ, МЯСОМ ГОВЯДИНЫ (аллергики)	180	4,3	7,1	17,3	151	5,1
2012	53	"ЕЖИКИ" МЯСНЫЕ	160/50	18	17,5	21,2	314	1,5
2008	401	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ	180	0,5		13,1	55	0,2
2008	2	ХЛЕБ РЖАНОЙ "ДАРНИЦКИЙ"	40	3,2	0,6	20,7	101	0
Итого			660	29,4	23	72,7	617	8,7
Уплотненный полдник								
2010	70	СНЕЖОК 2,5% ЖИРНОСТИ	134	3,6	3,3	14,5	106	1,2
2012	41	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	100	10,1	12,9	1,9	164	0,2
2010	258	КАРТОФЕЛЬ ТУШЁНЫЙ С МЯСОМ ГОВЯДИНЫ (аллергики)	190	13,9	19,4	25	331	12,8
2010	71	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК НА МОЛОКЕ	180	4	4,3	15,1	116	0,7
2010	66	ЧАЙ С САХАРОМ (аллергики)	180	0,1		9,9	40	0
2008	1	БАТОН-ПШЕНИЧНЫЙ ИОДИРОВАННЫЙ "УМНИЦА"	36	2,9	0,4	17,8	86	0
2008	60	ФРУКТЫ	100	1,5	0,5	21	96	10
Итого			550	22,1	21,4	70,3	568	12,1
Всего				59,5	57,6	200,7	1569	21,4

Медицинская сестра

Волкова И.В.

Шеф-повар

Ваганова Ю.А.